

eisundsatzig

M O R G E N S

DIENSTAGS BIS FREITAGS VON 8:30H-12H

Pain au Chocolat	2,80
Croissant mit hausgemachter Marmelade	3,00
Hausgebackene Zimtschnecke	3,00
Warmer Porridge, Tahin, gebackene Trauben, Walnüsse, Tonka-Muscovado-Sirup, Meersalz	7,50
Mandel-Granola, griechischer Joghurt, Honig, Kompott und frische Früchte nach Saison	7,50
Kräuter-Rührei, halbtrocknete Tomaten, Frühlauch, Pilze nach Saison, Pecorino, Sauerteigbrot	10,50
Pochiertes Ei, Erbsen-Creme, Sesam-Spinat Blumenkohl, Sauerteigbrot	10,50
Käseauswahl, gereifter Comté, Cremeer, Fourme D'Ambert, mit hausgebackenem Sauerteigbrot, Butter, Trauben und Feigensenf (KLEIN / GROß)	9,00 / 17,00
Hausgebackener Sauerteig-Bagel, geräucherte Forelle, Meerrettich- Frischkäse, Babyspinat, Radieschen, Gartenkresse	9,50

M I T T A G S

DIENSTAGS BIS FREITAGS VON 12H-15H

Bratwurst vom Thüringer Landuro-Schwein, mit Salat von Spitzpaprika, Tomate, rote Zwiebel, Belugalinsen, Koriander	16,50
Salade Niçoise, Panko-Ei, Römersalat, Röstkartoffeln, bunte Gartenbohnen, Salatgurke, rote Zwiebel, Taggiasca-Olive, Kapernapfel	14,50
Lauwarmer Pasta-Salat, Orecchiette, Feige, Tomate, Petersilie, Dill, Basilikum, Zitronen-Olivenöl-Dressing	15,00
Büffelmozzarella, Artischocke, bunte Zucchini, sautierte Pilze, Rucolapesto	15,50

GUT ZU WISSEN

Sollte einmal nichts für euch dabei sein, sprecht uns gerne an. Unsere Küche ist flexibel und hat in der Regel auch vegane Alternativen in petto, die nicht auf der Karte stehen.

eisundsalzig **ABENDS**

DIENSTAGS BIS FREITAGS AB 18H

Hausgebackenes Sauerteigbrot, Meersalz-Butter 4,5

VORSPEISEN

Confierte Artischocke, Mini-Aubergine, Lorbeer, Zitrone, Taggiasca-Olive 12

Vierländer Tomate, Burrata, Olivenöl, Basilikum 14

Handgeschnittenes Rindertatar, Eigelb, Kapern, Schnittlauch, Saftkornbrot, Kerbelcreme 15

ZWISCHENGANG

Hausgemachte Ravioli mit Kartoffel-Ricotta Füllung, Poree, halbgetrocknete Tomate, Salbeibutter, Zitrone, Pinienkerne 14

HAUPTGANG

Gegrillte Ochsenherztomate, Tomaten-Jus, Garten- und Cannellinibohnen, Kapern, Polenta 16

Junger Spitzkohl, gereifter Munsterkäse, Heidekartoffel, Aprikose, Haselnuss 18

Leinengangelter Streifenbarsch, Safran-Sud, Fenchel, Zucchini, Kartoffel 28

Geschmortes Ochsenbäckchen, Kräuter-Jus, sommerliches Marktgemüse, weißes Zwiebelpüree 25

DESSERT

Zartbittere Schokoladenmousse, marinierte Beeren, Pistazien 8

Auswahl französischer Rohmilchkäse, dazu hausgebackenes Früchtebrot 14,50

3 GÄNGE NACH WAHL 48

4 GÄNGE NACH WAHL 55

eisundsalzig
BRUNCH

SA | SO | FEIERTAGS VON 9H BIS 16H

Pain au Chocolat	2,80
Croissant oder Brioche mit hausgemachter Marmelade	3,00
Hausgebackene Zimtschnecke	3,00
Warmer Porridge, Tahin, gebackene Trauben, Walnüsse, Tonka-Muscovado-Sirup, Meersalz	7,50
Mandel-Granola, griechischer Joghurt, Honig, Kompott und frische Früchte nach Saison	7,50
Blueberry-Pancakes mit Waldbeerenkompott, Tonka-Muscovado-Sirup und griechischem Joghurt	9,50
Käseauswahl, gereifter Comté, Cremeer, Fourme D'Ambert, mit hausgebackenem Sauerteigbrot, Butter, Trauben und Feigensenf (KLEIN / GROß)	9,00 / 17,00
Pochiertes Ei, Erbsen-Creme, Sesam-Spinat, Blumenkohl, Sauerteigbrot	9,50
Kräuter-Rührei, halbtrocknete Tomaten, Frühlauch, Pilze nach Saison, Pecorino, Sauerteigbrot	10,50
Hausgebackener Sauerteigbagel, geräucherte Forelle, Rauchfisch-Hollandaise, Babyspinat, Meerrettich-Frischkäse, Forellenkaviar, Radieschen, Gartenkresse	13,50
Shakshuka, zwei gebackene Eier, pikant geschmorte Tomaten, Spinat, Dill und Kresse, in der Pfanne serviert, Sauerteigbrot	9,50
Zwei pochierte Eier, Feta, Bohnen-Hummus, Brioche, eingelegte Pilze, Chili-Gewürz-Öl, Koriander	11,50
Gebackenes Buttermilch-Chicken, Rauchpaprika-Mayonnaise, Apfel, Bittersalate, Orangenvinaigrette	12,50
Büffelmozzarella, Tomaten-Pesto, Artischocke, Aubergine, Zucchini, Heidekartoffel, Taggiasca, Babyspinat, Basilikum	13,50

eisundsatzig

STULLEN UND WAFFELN

TÄGLICH BIS 18H

Stulle Mozzarella, Sauerteigbrot mit Tomaten-Pesto, Büffelmozzarella, Fenchel-Salami und Rucola **8,50**

Stulle Hummus, Sauerteigbrot mit hausgemachtem Hummus, gegrillter Aubergine, Zucchini, Paprika und Basilikum **7,50**

Stulle Ziege, hausgebackenes Brioche mit getrüffelter Waldpilzcreme, Parmaschinken, Ziegenkäse und Babyspinat **8,50**

BELGISCHE WAFFEL

... mit Puderzucker **4,00**

... mit Früchten und einer Kugel Eis **7,50**

... mit Apfel-Zimt-Kompott, Sauerrahm, gerösteten Mandeln **7,00**

EISBECHER

GIBT'S DEN GANZEN TAG LANG

Drei Kugeln deiner Wahl, hausgemachte Toppings, Saucen und frische Heidesahne.

HOLITZBERGBECHER **6,40**

frische Mango und Mangosauce

DER LANGENHORNER **6,40**

Schokoladensauce und Schokosplitter

DER TANGSTEDTER **6,40**

Karamellsauce und karamellisierte Haselnüsse

ERDBEERBECHER **7,00**

drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis, frische Erdbeeren, Erdbeersauce, Heidesahne

eisundsaßzig

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,20	GOLDENE MILCH	3,50
Espresso Macchiato	2,50	Kurkuma, Ingwer, Zimt mit aufgeschäumter Milch	
Doppelter Espresso	3,00		
Café Americano	3,00	MASALA CHAI LATTE	4,00
Cappuccino	3,50	Ingwer, Nelke, Kardamom, Zimt	
Flat White	4,00	HEISSE SCHOKOLADE	4,50
Café Latte <small>single/double</small>	3,50 / 4,00	MATCHA LATTE	4,50
Becher Kaffee	3,00	Japanischer Zeremonie-Tee mit aufgeschäumter Milch	
HAFER- ODER SOJAMILCH	+0,50	EISKAFFEE	4,50
Frische Pfefferminze mit Ingwer und Orange	4,00	Mit Vanilleeis, doppeltem Espresso, Milch, Sahne	
Tee, diverse Chari-Tea-Sorten (s. Teekarte)	3,50	EISSCHOKOLADE	4,50
		Mit Vanilleeis, Schokolade, Milch, Sahne	

Unsere Beuteltees bekommen wir von der Hamburger Firma ChariTea, die nur Zutaten aus fairem Handel und aus biologischem Anbau einsetzen. Sie zahlen bewusst höhere Preise für die Rohware, um so eine ökologische und sozial nachhaltige Landwirtschaft zu unterstützen. Alle Produkte sind „Fairtrade“ zertifiziert.

BLACK DARJEELING

WILD FRUIT

Hibiskus, Hagebutte, Apfel, Orange, Süßholzwurzel, Mango, Gojibeeren, Erdbeere

HAPPY BELLY

Fenchel, Anis, Kümmel, Kamille, Süßholzwurzel, Ringelblumenblüten

AFRICAN EARL GREY

Afrikanischer Schwarztee, Bergamotte-Schale, Bergamotte-Öl, Limettenöl

GREEN HIMALAYA

MASALA CHAI

Schwarzer Tee, Ingwer, Zimt, Kardamom, Süßholzwurzel, Gewürznelke, Schwarzer Pfeffer

CLEAN GREEN / DETOX

Mate Tee, Grüner Tee, Zitronengras, Brennessel, Pfefferminze, Zitronenmyrte, Holunderblüte, Löwenzahnwurzel, Guarana, Zitronenöl, Matcha

AFRICAN SUMMER

Rooibos, Orangenschale, Vanille, Orangenöl, Ringelblumenblüten

eisundsaßzig

KALTE GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Viva con Aqua laut / leise 0,33l **3,00**

Viva con Aqua laut / leise 0,75l **5,50**

Lüttauer Apfel-, Rhabarber- und
Apfl-Maracujaschorle 0,3l **3,50**

Coca Cola, Coca Cola Zero 0,2l **3,50**

Frischer Orangensaft 0,2l **4,00**

KOMBUCHA **4,80**

aus eigener Herstellung, nach
Saison und Verfügbarkeit 0,3l

HAUSGEMACHTE LIMO **4,50**

Holunderblüte, Zitrone, Minze 0,3l

CHARITEA LIMONADEN

Limette 0,33l **4,00**

Mate Sparkling 0,33l **4,00**

Ingwer 0,33l **4,00**

BIER

Ratsherrn Pilsener / Helles 0,33l **3,50**

Ratsherrn Matrosenschluck **4,50**
Oat white IPA 0,33l

Ratsherrn Coast Guard **4,50**
Westküsten IPA 0,33l

Ratsherrn Alkoholfrei 0,33l **3,50**

Erdinger Hefeweizen 0,5l **4,50**

Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l **4,50**

Ratsherrn Alsterwasser 0,33l **3,50**

DRINKS

Aperol Sprizz **7,50**

Belsazar Rosé, Tonic Water, **7,50**
Grapefruit, Rosmarin

Lillet, Tonic Water, Gurke **7,50**

Gin Tonic, Gordon's **8,00**

Gin Tonic, Tanqueray No. Ten **9,00**

Gin Tonic, Gin Mare **9,50**

eisundsatzig

WEINKARTE

SCHAUMWEIN

VON WINNING, PFALZ Secco rosé	0,1L 0,75L	5,00 31,50
SEKTHAUS KRACK, PFALZ 2019 Blanc de Noir	0,75L	40,00
ODINSTAL, PFALZ 2020 Pet Nat Cidre feine Perlage, unfiltriert	0,1L 0,75L	6,30 38,00
WEINGUT BRAND, PFALZ 2021 Brand Bros Pet Nat rosé	0,1L 0,75L	6,30 38,00
VDP.SEKTHAUS RAUMLAND, RHEINHESSEN 2016 Cuvée Katharina VDP.SEKT Brut Nature	0,75L	43,00
DANIEL MATTERN, RHEINHESSEN "Hop and Grape" Sauvignon Blanc mit Hopfen vergoren, unfiltriert	0,2L 0,75L	8,00 28,00

WEISSWEIN

DR. HEYDEN, RHEINHESSEN 2020 Blanc de Noir feinherb	0,2L / 0,75L 6,50 / 23,00
SECKINGER, PFALZ 2021 Weißburgunder "vom Kalkstein"	7,70 / 27,00
KOEHLER-RUPRECHT, PFALZ 2019 Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett trocken	35,00
MARCUS HEES, NAHE 2017 Auener Riesling	36,00
ANETTE CLOSHEIM, NAHE 2020 Sauvignon Blanc "Savvy"	29,00
FIO WINES - NIEPOORT KETTERN, MOSEL 2016 Falkenberg Riesling	49,00
CLEMENS BUSCH, MOSEL 2018 Pündericher Nonnengarten Riesling VDP.Ortswein	41,00
DIE 2NATURKINDER, FRANKEN 2020 Vater & Sohn Müller-Thurgau, Silvaner, Bachus Ungeschönt und unfiltriert	9,20 / 32,00
ZEHNTHOF LUCKERT, FRANKEN 2021 Sulzfelder Silvaner "alte Reben" VDP.Ortswein	42,00
JAKOB JUNG, RHEINGAU 2019 Riesling VDP.Gutswein 2020 Riesling "alte Reben" VDP.Gutswein	8,50 / 30,00 37,00

eisundsatzig

WEINKARTE

WEISSWEIN

0,2L / 0,75L

WEINGUT TEMENT, SÜDSTEIERMARK

2019 | Morillon Muschelkalk | Chardonnay

38,50

WEINGUT HEINRICH, NEUSIEDLERSEE

2020 | naked white | Chardonnay, Weißburgunder, Welschriesling

9,70 / 34,00

KOLFOK, MITTELBURGENLAND

2021 | Querschnitt weiß | Chardonnay, Grüner Veltliner, Muskat, Welschriesling

37,00

SALZL, BURGENLAND

2019 | Sämling Spätlese | Scheurebe | süß

0,1L 4,80

ROSÉWEIN

PHILIPP KUHN, PFALZ

2021 | VDP.Gutswein

8,00 / 28,00

SECKINGER, PFALZ

2020 | "R" rosé "Pure"

35,00

ROTWEIN

SECKINGER, PFALZ

2020 | Pinot Noir "nero"

8,90 / 31,00

OLIVER ZETER, PFALZ

2018 | "Z" | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Syrah

39,00

SCHEUERMANN, PFALZ

2015 | "Rouge" | Cabernet Sauvignon | Merlot

35,00

NETZL, CARNUNTUM

2018 | Zweigelt | Blaufränkisch | Merlot | Carnuntum DAC

7,70 / 27,00

2018 | "Edles Tal" | Zweigelt | Merlot | Syrah | Carnuntum DAC

40,00

FRANZ WENINGER, BURGENLAND

2018 | kékfrankos, Balf | Blaufränkisch

Von Lagen in Ungarn am Neusiedlersee | Ungeschönt und unfiltriert

34,00

KOLFOK, MITTELBURGENLAND

2020 | Querschnitt rot | Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Syrah

9,20 / 32,00

AGRICOLA MOLINO, PIEMONTE

2021 | Le Querce | Dolcetto d'Alba DOC

9,70 / 34,00

AZIENDA AGRICOLA MONTEPELOSO, TOSKANA/MAREMMA

2020 | Alpha | Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Malvasia Nera

35,00

GIUSEPPE CALABRESE, KALABRIEN

2016 | Pollino Terre di Cosenza | Magglioocco Dolce

42,00
